

04/2013

Mod: GFT33/T-N

Production code: FTH-30G



Diamond
catering equipment

SOMMAIRE:

Déclaration de conformité	3
Installation	4
Tuyau d'arrivée pour le gaz	4
Contrôle de réglage de l'appareil	5
Instructions pour l'adaptation et installation d'autres types de gaz	5
Echange de la buse de brûleur principal	5
Entretien	6
Allumage du brûleur principal et réglage de la température	6
Mode d'emploi	6
Tirage des gaz de combustion	7
Pour éteindre le brûleur principal	7
Pour éteindre l'appareil	7
Le récipient de l'huile usée	7
Notices et recommandations	7
Nettoyage et entretien	7
Comment procéder en cas de panne de l'appareil	7
Avertissement	8
Dimensions et points de jonction	8

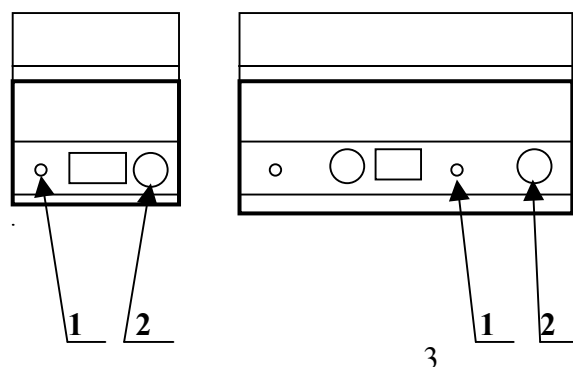
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes CEE 90/396, à la loi n°22/1997sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur, surtout bonne aération de l'espace et bon tirage des gaz de combustion. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

Type FT – 30G Buse 4 kW	12,8 kWh/kg G 30 / G 31 PROPANE- BUTANE 28-30 mbar	12,8 kWh/kg G 30 / G 31 PROPANE- BUTANE 50 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPANE 37 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 GAZ NATUREL 20 mbar	9,45 kWh/m ³ G 25 GAZ NATUREL 20 mbar	Tuyau de jonction pour le gaz
Buse de brûleur 1/1000 mm	93	77	93	135	150	G ½"
Consomm ation	kg/h 0,546	kg/h 0,546	kg/h 0,546	m ³ /h 0,74	m ³ /h 0,74	

Type FT – 60G Buse 2x4 kW	12,8 kWh/kg G 30 / G 31 PROPANE- BUTANE 28-30 mbar	12,8 kWh/kg G 30 / G 31 PROPANE- BUTANE 50 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPANE E 37 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 GAZ NATUREL 20 mbar	9,45 kWh/m ³ G 25 GAZ NATUREL 20 mbar	Tuyau de jonction pour le gaz
Buse de brûleur 1/1000 mm	2x93	2x77	2x93	2x135	2x150	G ½"
Consomm ation	kg/h 1,092	kg/h 1,092	kg/h 1,092	m ³ /h 1,48	m ³ /h 1,48	

Tab. A :



INSTALLATION :

Installation, réglage et adaptation à l'autre type du gaz ainsi que la mise en service peuvent être faits seulement par une personne instruite, ayant l'autorisation à ce type d'opérations et seulement selon les normes en vigueur. L'appareil doit être placé dans un espace bien aéré, sous une hotte si possible, pour garantir le tirage des gaz de combustion. L'appareil a besoin de 2 m³ d'air sur 1h et 1kW de puissance.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

MÉURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON ČSN 061008 article 12-2 :

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans une espace ordinaire selon ČSN 332000-3. Dans le cas où il existe le danger d'échappement de gaz ou de vapeurs inflammables, le danger d'incendie ou d'explosion (le collage du linoleum, du PVC p.e.), il faut éteindre l'appareil à gaz avec une avance suffisante.
- le client doit se procurer d'une permission de compagnie de gaz locale avant l'installation même de l'appareil à gaz
- l'appareil peut être branché au réseau du gaz, au réseau électrique et à la cheminée seulement par le personnel du service spécialisé
- l'appareil à gaz doit être placé ou suspendu sur une surface ininflammable surpassante les dimensions de l'appareil d'au moins 10 cm de chaque côté. Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.
- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau:

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (ČSN 730823)

A ininflammables - granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit

B difficilement inflammables – acumin, héraclite, lihnos, itaver

C1 mal inflammables – bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart

C2 inflammabilité moyenne – aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements

C3 inflammabilité facile – planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

Pendant l'installation, il faut tenir compte des règlements de projet, d'hygiène et de sécurité selon:

- ČSN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur
- ČSN 33 2000 le milieu pour les appareils électriques
- ČSN 38 6441 les appareils à gaz de ville et à gaz naturel dans les bâtiments
- § 10 lois Nr 185/2001 Code sur les déchets

Tuyau d'amenée du gaz:

Le gaz doit être amené par le tuyau en inox zinguée, en cuivre ou par un tuyau flexible en inox, selon les normes en vigueur. Chaque appareil doit avoir un robinet pour arrêter l'amenée du gaz facilement. Après l'installation, il faut vérifier les fuites du gaz possibles. Ne jamais vérifier à l'aide du feu ouvert, ne pas utiliser les produits corrosifs. On peut utiliser p.e. l'eau au savon. L'appareil a été contrôlé par le fabricant, les données sur le type du gaz, la pression et sur le type de l'appareil sont mentionnées sur l'étiquette.

Contrôle du type du gaz :

Vous devrez vérifier si l'appareil est conçu pour le gaz que vous utilisez. Sur l'étiquette de chaque appareil le type du gaz auquel l'appareil est adapté, est mentionné.

Instructions pour l'adaptation à d'autres types du gaz :

L'appareil est ajusté et contrôlé pour l'usage avec le gaz liquéfié (voir l'étiquette de l'appareil). L'adaptation à un autre type du gaz doit être effectuée par la personne qualifiée, les buses pour l'autre type du gaz et la notice d'installation se trouvent dans le sachet.

L'échange de la buse du brûleur principal : tab. D

Déviser et dégager le couvercle du bas (17)

Déviser la buse (4) et ajuster la nouvelle buse adaptée au type du gaz souhaité selon le tableau des données techniques.

Il ne faut pas ajuster l'amenée de l'air pour le brûleur principal.

Important :

Après l'adaptation à un autre type du gaz, il faut corriger le type du gaz sur l'étiquette de l'appareil.

Contrôle du fonctionnement :

- vérifiez les fuites possibles
- vérifiez la mise en flamme et la flamme du brûleur principal
- vérifiez le fonctionnement du brûleur principal dans la position flamme minimale (économique)
- vérifiez si la flamme touche le thermoélément et si la flamme reste bleue
- il est strictement recommandé d'utiliser l'appareil selon le mode d'emploi

Réglage de la flamme minimale (économique) :

La flamme minimale peut être réglée à l'aide du vis placé dans le corps du robinet du réglage. Pour régler la flamme il faut :

- mettre le bouton de réglage à la position flamme minimale
- retirer le bouton de réglage et régler la flamme minimale à l'aide d'un petit tournevis
- en tournant le vis vers le droit vous pouvez maximaliser la flamme, en tournant vers le droit vous pouvez la minimaliser
- après le réglage de la flamme, remettre le bouton de réglage et vérifier le réglage de tout l'appareil

ENTRETIEN

Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins tous les douze mois par le service spécialisé. Tous les interventions peuvent être effectuées uniquement par la personne qualifiée, ayant le permis d'effectuer ce type des travaux.

Certaines parties peuvent nécessiter l'échange pendant la vie de l'appareil :
piezzo électrode, sonde thermique

L'échange de la piezzo électrode ou de la sonde thermique : tab.D

Déviser et dégager le couvercle du bas (17). Déviser le joint de l'électrode piezzo et de la sonde thermique (26). Débrancher et démonter l'électrode piezzo (27) ou la sonde thermique (23). Pour le montage du nouvel élément utiliser le procédé inverse.

Attention ! Si, pendant la première utilisation, la plaque dégage de la fumée, il faut laisser l'appareil marcher à vide au moins pendant une heure, jusqu'à la disparition de l'odeur.

Allumage du brûleur principal et régulation de la puissance thermique : tab. A, B

Mettre le bouton du robinet (2) dans la position « l'allumage du brûleur principal », appuyer sur lui et tenir, appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piezzo jusqu'à ce que le brûleur principal ne s'allume. Vous pouvez voir la flamme à travers le trou dans le panneau frontal. Tenez le bouton (2) encore pendant quelques secondes jusqu'à ce que la sonde thermique ne se chauffe, puis lâchez le bouton. Si la flamme s'éteint, répétez le procédé.

- la flamme économique tab. A, B

Mettez le bouton (2) dans la position « flamme économique », ainsi la flamme est minimisée pour la consommation économique.

- pour éteindre l'appareil tab. A, B

Mettez le bouton (2) dans la position « 0 ».

Réceptient de la graisse

Vérifier régulièrement le réceptient et le vider à temps. Une fois l'appareil éteint, il faut vider le réceptient.

ATTENTION! LE RÉCIPIENT DE LA GRAISSE PEUT DEVENIR TRES CHAUD AU COURS DE L'UTILISATION! VIDER LE RECIPIENT DE L'APPAREIL DEJA REFROIDI UNIQUEMENT.

Tirage des gaz de combustion

L'appareil du type A (voir l'étiquette)

Les appareils du type A (donc les appareils pas reliés avec une cheminée) doivent être installés dans les locaux bien aérés selon les normes en vigueur, pour prévenir la cumulation des substances nuisantes à la santé dans les concentrations dangereuses.

Notices et recommandations

Les appareils avec la plaque de cuisson divisée en deux parties (FTx – 60G) – il est possible de régler une température différente sur chaque moitié ou bien n'utiliser qu'une moitié de la plaque. Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.

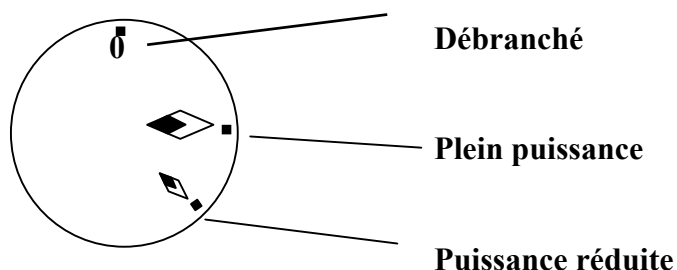
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer après chaque usage. Nettoyer les parties en inox à l'aide d'un chiffon humide avec le détergent sans particules abrasives, puis rincer à l'eau et bien sécher. Après chaque

nettoyage, il faut enduire la plaque de cuisson de l'huile végétale

COMMENT PROCEDER EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL

Fermez l'amenée du gaz et appelez le service spécialisé.



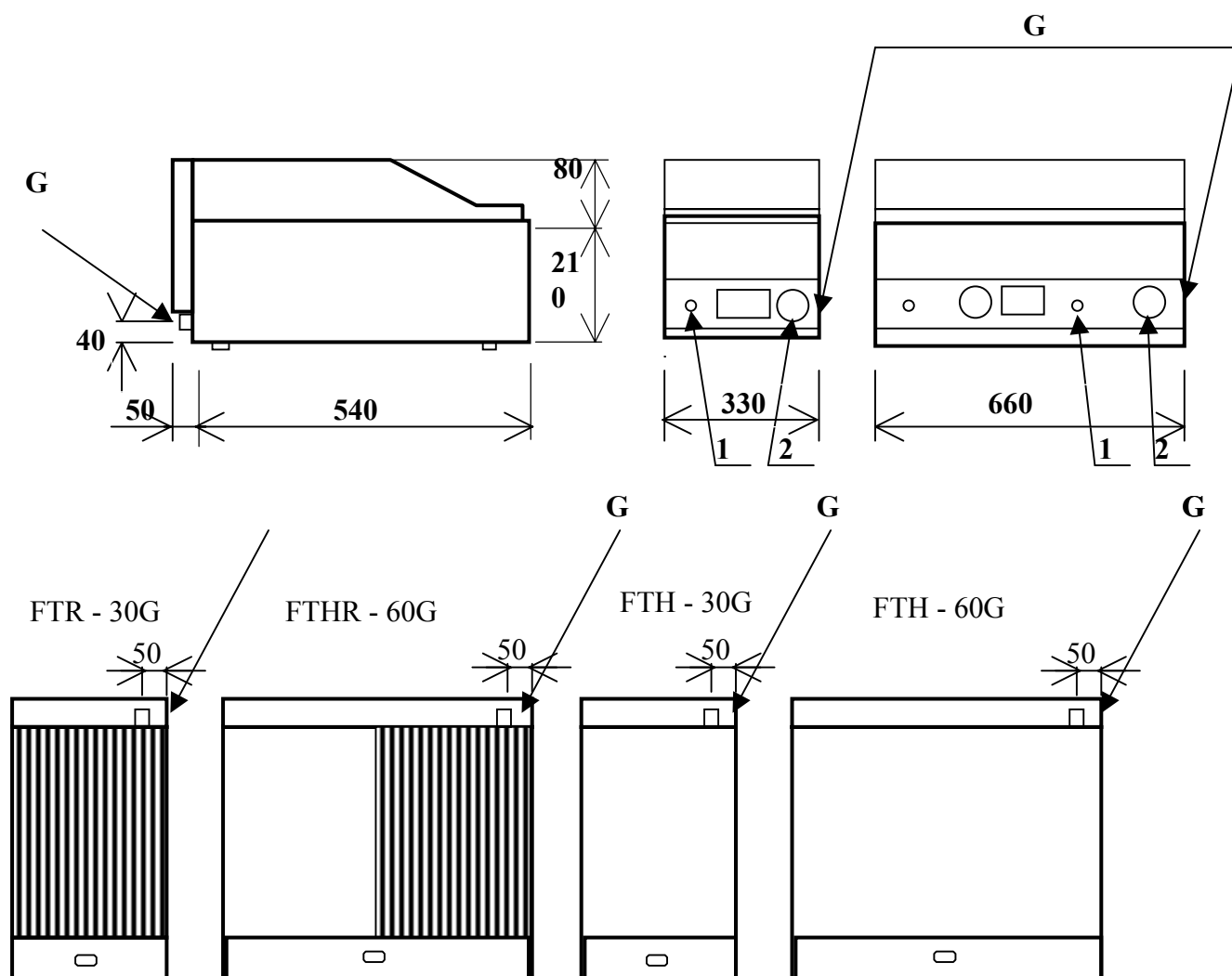
Récyclage des emballages

Vendre l'emballage à la collecte, film d'emballage – mettre au container pour les plastiques.
L'appareil usé vendre à la collecte.

AVERTISSEMENT :

La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, ampoules, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectué par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été utilisé selon le mode d'emploi, s'il y avait des interventions non-professionnelles (interventions à l'intérieur de l'appareil). La garantie ne concerne pas les endommagement causés par la pluie, vent, etc.

Tab. C :



G – SUPPLY OF GAS G 1/2"